**Fortbildung Z 10-22**

***„Schulung in der Lebensmittelhygiene“***

**Inhalte der Fortbildung:**

„Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden (LMHV).

Im Verlauf dieser Schulung wird die Folgebelehrung nach IfSG §43 durchgeführt.

**Ziele:**

Richtiger Umgang mit Lebensmitteln

* Lagerung
* Herstellung von Speisen
* Mikroorganismen (Risiken)
* Reinigungs-und Desinfektionsplan
* Personalhygiene
* Händehygiene

**Zielgruppe:**

Mitarbeiter\*innen, die mit Lebensmitteln arbeiten

**Termin:**

08. September 2022 9:00 bis 13:00 Uhr

**Veranstaltungsort:**

BIZEPS, Banter Weg 9, Raum 4 in 26389 Wilhelmshaven

**Anmeldeschluss:**

17. August 2022

*Wir wünschen allen Teilnehmenden schon jetzt eine erfolgreiche Fortbildung!*